

Patate alla contadina (Per 4 persone)

<u>Verdura</u>	800 g di patate non farinose 1 cipolla tagliata a striscioline
<u>Carne</u>	100 g di speck tagliato a listarelle
<u>Altro</u>	3 C olio per la cottura nel forno 1 C di pane grattato
<u>Condimento</u>	sale



- Scaldare il forno.
- Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle in grossi dadi o a fette.
- Sbollentare le patate nell'acqua salata e scolarle.
- Disporre poi le patate in una teglia con dell'olio caldo, salarle e farle cuocere in forno girandole di tanto in tanto.
- Rosolare le cipolle in una padella , aggiungere lo speck e continuare a rosolare.
- Poco prima che la cottura sia finita, unire alle patate la cipolla, lo speck, il pane grattato e servire.

Temperatura della cottura: 200 gradi

Tempo della cottura: 30 minuti

Suggerimenti e consigli

- Questo contorno può essere servito con piatti a base di agnello, gulasch, arrostiti aromatizzati al cumino ecc.

Variazione

- Patate alle cipolle: la stessa preparazione descritta sopra, ma con una quantità doppia di cipolle e senza speck e pane grattato.

